

# Bahaya

## makanan tercemar

» Penyediaan tidak beretika punca  
bakteria merebak, bawa maut

Oleh Norliza Abdullah  
lizz@bh.com.my

**P**roses pengendalian dan penyediaan makanan secara tidak beretika atau kurang berhati-hati menjadi punca merebaknya bakteria salmonella hingga menyebabkan berlaku keracunan makanan.

Minuman dan makanan yang terdedah tanpa penutup

atau disimpan terlalu lama sehingga basi selain tempat penyimpanan dan persekitaran yang kotor adalah antara faktor berlakunya pencemaran makanan.

Kesannya boleh menyebabkan mangsa mengalami cirit berit dan kehilangan banyak air.

Keracunan yang dilaporkan dalam satu majlis kenduri perkahwinan di Kedah, baru-baru ini disahkan berpunca daripada bakteria yang terkandung dalam ayam yang

dihidangkan dalam menu jamuan, yang dilaporkan tercemar.

Profesor Bakteriologi Veterinar Universiti Putra Malaysia, Prof Datuk Dr Abdul Rani Bahaman, berkata bakteria itu dipercayai tersimpan haiwan berkenaan dan menyebabkannya tercemar.

Salmonella terhasil daripada mikroorganisme, apabila ayam berkenaan mati sekali pun, kesannya bakteria itu menghasilkan toksik bahaya hingga menyebabkan keracu-

nan makanan.

Senario berkaitan juga, katanya, jelas menunjukkan berlaku proses penyediaan makanan yang tidak beretika dengan meneruskan proses memasak ayam yang sudah tercemar, selepas seharian digoreng dan diletakkan dalam suhu bilik.

Rentetan daripada pengendalian tidak bersistemik itu, Dr Abdul Rani berkata, ayam berkenaan sudah dicemari kuman.

Walaupun sudah dimasak, bakteria berbahaya itu sudah bertukar kepada toksik.

"Jika diletakkan di dalam tempat yang dingin, kemungkinan toksik itu gagal bertindak balas dengan bakteria di luar dan membantutkan pembiakannya, sekali gus menghindarkan berlaku keracunan," katanya ketika diminta mengulas mengenai kesan penyediaan makanan tidak berhemah punca keracunan, baru-baru ini.

### Mesti bersih, sistematik

Menyedari pentingnya penjagaan kesihatan dan kebersihan berterusan, mereka yang diberi tanggungjawab mengendalikan makanan sewajarnya tidak mengambil mudah soal kebersihan, kualiti bahan mentah dan tempoh penyimpanan atau jangka hayat sesuatu makanan.

Semua itu perlu bagi penyedia makanan mengambil kira pelbagai aspek penyediaan secara lebih bersistemik.

Apa yang berlaku di Kedah itu kerana toksik atau racun dalam ayam itu masih aktif.

Keadaan itulah yang menimbulkan kemudaratan kerana membiarkan makanan tanpa pengawasan dengan meletakkan ayam yang sudah digoreng dalam suhu yang tidak sesuai. Keadaan ini mengaktifkan bakteria di dalamnya.

Dalam sesebuah majlis kenduri, kebiasaannya tukang masak atau penyedia makanan perlu membuat persiapan pada tempoh sekitar enam hingga 10 jam sebelum majlis bermula.

Ia adalah satu tempoh yang memerlukan kita memberi perhatian khusus kepada aspek kebersihan.

Pastikan lauk pauk terutamanya, yang hendak dimasak berada dalam keadaan sempurna. Pastikan kebersihannya dan tidak berbau bagi mengelak berlaku keracunan.

Proses mengenal pasti keadaan fizikal makanan itu kata Dr Abdul Rani, mudah kerana tukang masak boleh melihat dengan mata kasar sama ada berlaku perubahan pada fizikalnya atau sesuatu makanan iaitu kelihatan masih segar atau sebaliknya.

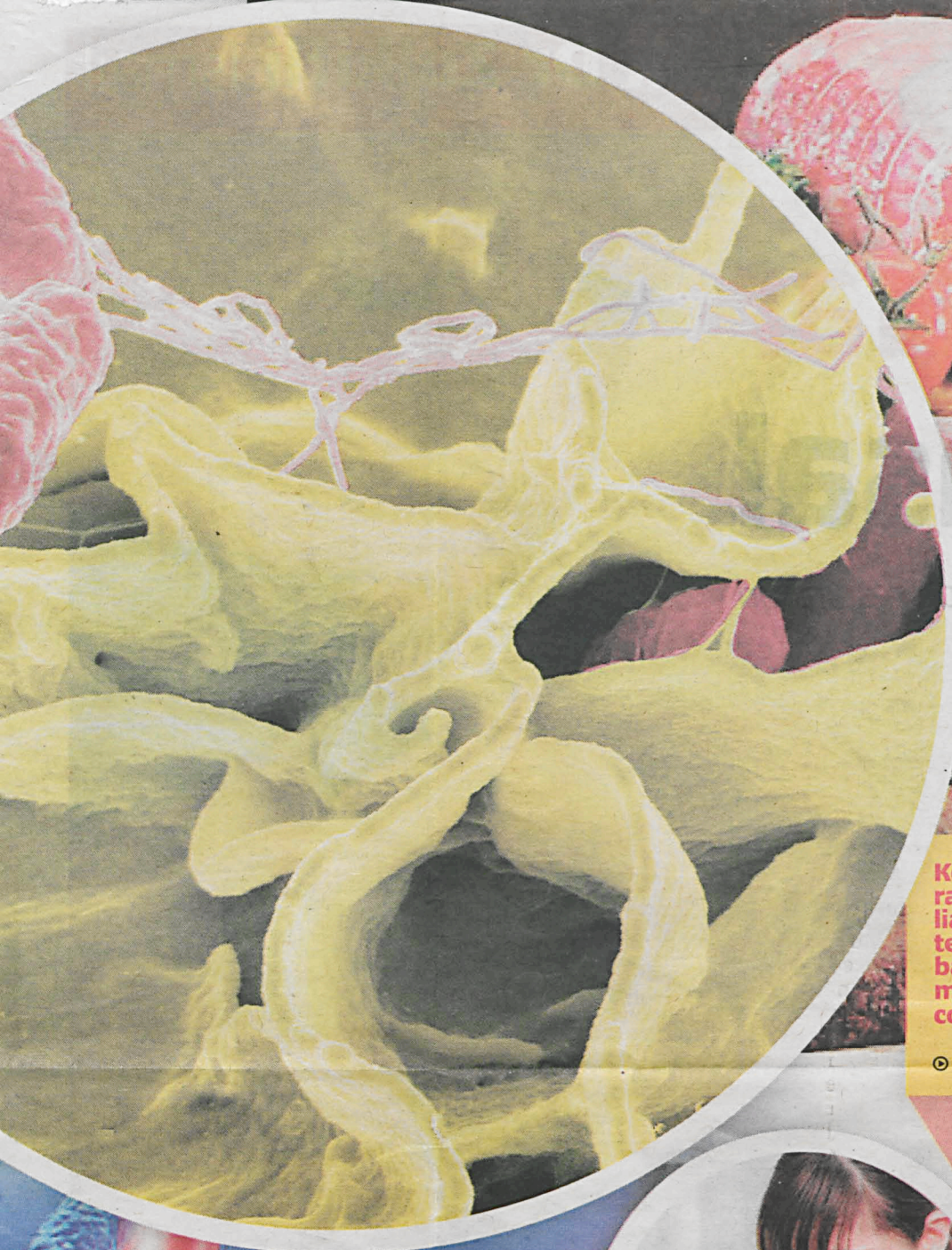
Rasionalnya, pencemaran ini boleh diatasi dengan mengamalkan proses penyediaan yang beretika dengan mengambil kira faktor kebersihan.

**JIKA DILETAKKAN DI DALAM TEMPAT YANG DINGIN, KEMUNGKINAN TOKSID ITU GAGAL BERTINDAK BALAS DENGAN BAKTERIA DI LUAR DAN MEMBANTUTKAN PEMBIAKANNYA, SEKALI GUS MENGHINDARKAN BERLAKU KERACUNAN"**

**Prof Datuk Dr Abdul Rani,**  
Profesor Bakteriologi Veterinar  
Universiti Putra Malaysia







### Makanan sering dipengaruhi bakteri

- ⊙ Semua jenis susu dan bahan tenusu
- ⊙ Sajian berlemak iaitu nasi lemak, mi atau nasi beriani
- ⊙ Roti dan kuih muih

- ⊙ Makanan laut terutama kerang
- ⊙ Daging antaranya lembu, kambing dan ayam atau isi ikan.
- ⊙ Elak mengambil makanan tin yang sudah kemik, kembung pada bahagian atas dan berkarat.

### Keadaan persekitaran dan pengendalian makanan tidak teliti menggalakkan bakteria mencekuri makanan, contohnya:

- ⊙ Makanan mentah

- ⊙ Daging, ayam dan ikan tidak disimpan di tempat dingin
- ⊙ Makanan beku yang dibiarkan 'cair' pada suasana panas terlalu lama
- ⊙ Makanan dalam tin terdedah kepada suhu bilik selepas dibuka
- ⊙ Makanan basah

- dan berair didedahkan pada tempat panas
- ⊙ Buah-buahan serta sayur-sayuran tidak dicuci dengan baik
- ⊙ Makanan tercemar ketika dimasak atau dibungkus
- ⊙ Makanan tidak disimpan segera



### Tanda keracunan makanan

- ⊙ demam, cirit birit, sakit perut, **muntah-muntah, loya dan sakit kepala.**
- ⊙ Bakteria menyerang mangsa sekitar tempoh enam hingga 72 jam
- ⊙ Ada kes dilaporkan berlaku ketika mangsa mengambil makanan sekitar 12 hingga 36 jam.



## Elakkan penyimpanan bercampur aduk

**Dr Abdul Rani** berkata, secara saintifiknya bakteria daripada kumpulan Salmonella itu berpunca dalam usus manusia dan haiwan.

Bakteria itu juga boleh berada dalam usus manusia selain haiwan perosak lain iaitu tikus, lipas dan lalat selain haiwan liar.

Makanan yang biasa dikaitkan dengan bakteria ini ialah daging unggas dan berasaskan unggas selain telur serta hasilnya, susu hasil tenusu seperti tenusu,

keju, krim dan kastard.

Ayam adalah dalam kumpulan daging unggas selain burung, itik dan angsa. Bagaimanapun, bakteria salmonella juga boleh ditemui dalam daging lembu dan kambing.

Bakteria salmonella ini merebak ketika penyimpanan atau ketika penyediaan makanan.

### Kesan daripada bau

Langkah pencegahan pencemaran boleh dilakukan dengan memasak daging,

unggas dan telur dengan sempurna. Elakkan memakan daging atau stik mentah atau separuh masak.

Gunakan peralatan yang berbeza iaitu pisau dan papan pemotong untuk daging mentah dan sudah dimasak.

Simpan makanan mentah yang sudah dimasak dalam bekas berbeza bagi mengelakkan daripada bakteria dalam bekas tidak dibasuh bercampur dengan makanan masak.

Penyediaan makanan yang lebih bertanggungjawab dengan memastikan setiap bahan mentah yang dibekalkan berada dalam keadaan segar. Kesegaran ini boleh dilihat secara fizikal.

Selain itu, mereka boleh terus mengesan bau daripada bahan. Bau tidak menyenangkan mampu menterjemahkan sama ada bekalan berkenaan benar-benar segar, bersih, selamat dan bebas daripada sebarang ancaman bakteria.